



COMMUNE DE GRÔNE

DESCRIPTION DU POSTE

GÉRANT(E) INDÉPENDANT(E) DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE

RECTO VERSO

COMBINAISON DE COMPÉTENCES :

- ✓ en cuisine
- ✓ en gestion
- ✓ en relation client (interne et externe).

CONTEXTE

Le/La Gérant(e) est responsable de la gestion complète de la cuisine professionnelle et du réfectoire de la salle polyvalente. Ce poste est essentiel pour assurer la qualité des repas destinés aux structures scolaires et d'accueil de la petite enfance ainsi que pour développer l'activité événementielle et traiteur liée à la location de la salle.

MISSIONS PRINCIPALES

- **Restauration scolaire, crèche et UAPE :**
 - Planifier, préparer et servir les repas quotidiens pour les écoles et les structures d'accueil du village, en respectant les normes d'hygiène (HACCP) et les équilibres nutritionnels.
 - Gérer les commandes, les stocks de denrées alimentaires et respecter le budget alloué à cette activité. (Prix du repas entre CHF 10 et CHF 12)
 - Assurer l'entretien et la propreté de la cuisine et du matériel professionnel.
 - Respect des règles d'hygiène HACCP.
- **Restauration événementielle (Traiteur) :**
 - Proposer des prestations de repas ou de service traiteur pour les événements organisés par la Commune (ex. : fête des aînés, accueil des nouveaux arrivants, mérite communal, Fête-Dieu, etc.) et l'Association Recto Verso (saison culturelle de 6-8 spectacles par année).
 - Répondre aux sollicitations des locataires de la salle polyvalente (Sociétés locales, associations, entreprises, particuliers) en élaborant des menus sur mesure et des devis.
 - Assurer l'organisation logistique et le service lors de ces événements.
- **Gestion et Administration :**
 - Assurer la gestion administrative de l'activité en tant qu'indépendant (facturation, suivi des paiements, déclarations) afin de pouvoir présenter chaque année au mois de mars les comptes (bilan & PP) à la Commune pour facturation du loyer définitif de l'année précédente selon les conditions contractuelles.
 - Établir et suivre un plan de maintenance préventive du matériel de cuisine.
 - Collaborer étroitement avec la Commune et le personnel de la salle polyvalente.

PROFIL RECHERCHÉ

- **Formation et Expérience :**

- Formation pertinente dans les métiers de la restauration (CFC de Cuisinier/Hôtelier-Restaurateur ou équivalent). Patente valaisanne de cafetier-restaurateur
- Formation complémentaire en diététique, un atout
- Expérience significative (minimum 3 à 5 ans) en cuisine professionnelle, idéalement en restauration collective et en service traiteur
- Inscrit comme indépendant.

- **Compétences Techniques :**

- Maîtrise des techniques culinaires variées (traditionnelle, de saison)
- Savoir adapter les repas selon les problèmes d'intolérances ou d'allergies
- Sensibilité affirmée aux produits du terroir et à une alimentation saine, équilibrée et adaptée aux enfants
- Expertise approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Compétences en gestion des stocks, des coûts et en établissement de devis.

- **Qualités Personnelles :**

- Autonomie et sens de l'organisation
- Flexibilité (horaires variables selon les événements)
- Excellent relationnel et sens du service client
- Capacité à gérer le stress et les pics d'activité
- Capacité à travailler de manière indépendante tout en étant un partenaire de confiance pour la Commune.

CONDITIONS DE LOCATION

Loyer fixe : CHF 800 /mois de janvier à juin et de septembre à décembre (10 mois) et 10% sur la CA hors activité scolaire et structure d'accueil + taxes de base eau/déchet. La Commune prend en charges les autres frais d'exploitation, hors personnel, (énergie /eau – réparation – remplacement matériel – déchet, contrat de maintenance, nettoyage du réfectoire pour les repas scolaires).

Pour toute informations complémentaires, vous pouvez contacter Mme Karine Crettaz, Conseillère communale, ☎ 079 301 20 81 ✉ karine.crettaz@grone.ch.